SAMSUNG

فرن ميكروويف

دليل المالك

MW123ST

السلامة

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لطاقة ميكروويف زائدة.

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لطاقة الميكروويف الضارة.

(أ) لا يجب تحت أي ظروف تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العبث بقفل الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شئ في فتحتي الأمان للقفل.

(ب) يحظر وضع أي شئ بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح أجزاء الإغلاق. تأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستخدام بواسطة قطعة قماش مبللة ثم بقطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة. يجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب (تعرضه للانثناء)

(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

(٣) قفلا الباب وأسطح إحكام الإغلاق.

(د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني صيانة أجهزة الميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة.

احتياطات السلامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.

قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ إجراءات السلامة التالية.

- استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط؛
- **لا** تستخدم أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك
- قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية.

السبب: قد يحدث ماس كهربي أو شرارة تتلف الفرن.

- عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن لاحتمال اشتعالهما؛
- لا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الصحف أو الملابس
- في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصل توصيله عن التيار الكهربائي واحتفظ بباب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال؛
- قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف إلى حدوث فوران شديد عند غليانها لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني لمنع حدوث مثل هذا الموقف
- يفضل **دومًا** عدم استخدام الفرن لمدة لا تقل عن ٢٠ ثانية بعد إيقاف تشغيله للسماح بمعادلة درجة الحرارة.
- قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر، وقم بالتقليب دومًا بعد التسخين.
- في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات الإسعافات الأولية التالية:
  * اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
  * قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
  * لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- **لا** تقم أبدًا بملء الآنية حتى أعلاها واستخدم آنية يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
- **لا** تقم أبداً بتسخين زجاجات الرضاعة والسدادة المطاطية عليها، حيث أنها قد تنفجر إذا تعرضت للتسخين الزائد.
- يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق؛
- يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛
- كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم ..الخ.
- يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام؛
- يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام؛
- **لا** تقم بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق. قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن.
- فقد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.
- استخدم **دوما** قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بالحروق.
- **يحظر** لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن قبل أن يبرد.

احتياطات السلامة

- يحظر غمر كبل التيار الكهربي أو القابس في الماء، واحرص على إبعاد كبل التيار عن الأسطح الساخنة.
يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي أو المقبس الخاصين به.
- قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.
السبب: قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في التعرض للإصابة بالحروق.
- قد تلاحظ صوت "قرقعة" أثناء التشغيل (خاصة أثناء عمل الفرن في وضع إزالة الثلج).
السبب: يصدر هذا الصوت عند تغيير مقدار الطاقة الكهربائية الناتجة، وهو أمر طبيعي.
- **يحظر** تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً. يتم فصل التيار الكهربي عن الفرن تلقائياً لدواعي السلامة. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة بدون عمل.
من الأفضل ترك كوبًا من الماء دائمًا داخل الفرن.
سيمتص الماء طاقة الميكروويف إذا تم تشغيل الفرن عن طريق الخطأ.

هام

- لا يجب السماح **أبداً** للأطفال باستخدام فرن الميكروويف أو العبث به. ولا يجب تركهم بالقرب من فرن الميكروويف بدون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفائها فوق الفرن مباشرة.
- الجهاز غير مصنع لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات مادية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

تحذير:

في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير:

أي شخص غير الشخص المؤهل للقيام بالصيانة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف يعرض نفسه للخطر.

تحذير:

لا يجب تسخين الأطعمة أو السوائل في حاويات مغلقة حيث قد تتعرض للانفجار.

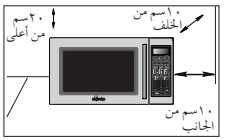
تحذير:

لا يجب السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء التعليمات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيداً المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

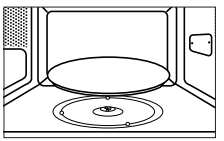
- يجب عدم وضع فرن الميكروويف في خزانة.

تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح مستو بمسافة تبعد ٨٥ سم عن الأرض. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.



١. عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن وترك مسافة ١٠ سنتيمترات (٤ بوصات) على الأقل من الخلف، وعند جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سنتيمتراً (٨ بوصات) أعلاه .



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن.
قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار.
تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.

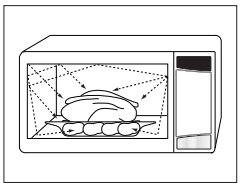
٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريباً من مقبس التيار الكهربي ويسهل توصيله.

* إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، يجب استبداله بسلك أو وحدة من نوعيه خاصة متوفرة من الشركة المصنعة أو مركز الخدمة.
لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد قدره ٥٠ هرتز. إذا كان كبل التيار الكهربائي لهذا الجهاز تالفًا، يجب استبداله بكبل خاص.

* يحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بمواصفات مزود الطاقة الخاص بالفرن وأي كبل موصل يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم تزويده مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

كيفية عمل فرن الميكروويف

عامل الطهي



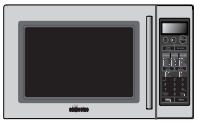
١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. لذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.
٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق ا بوصة (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار انتقال الحرارة خلال الطعام.
٣. وتتباين أوقات طهي الطعام تبعاً لنوعيته وخصائصه:
- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

ولأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري، يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:
- طهي الطعام بشكل متساو حتى وسطه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

فرن الميكروويف الجديد للخبز والتحميص

التحقق من الأجزاء

أخرج فرن الميكروويف من علبة التغليف وتحقق من وجود كافة المحتويات المبينة أدناه. في حالة عدم وجود أو تلف أي جزء من الأجزاء، اتصل بالبائع.



فرن الميكروويف

الصينية الزجاجية

الحلقة الدوارة

معلومات الخدمة و الضمان

- عند الاتصال بشركة Samsung، الرجاء توفير طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به الموجود عادةً على الجزء الخلفي أو السفلي من المنتج. الرجاء تسجيل هذه الأرقام أدناه، مع المعلومات المطلوبة الأخرى. احتفظ بهذه المعلومات في مكان آمن كسجل دائم لمشترواتك لمساعدتك في التعرّف عليها في حالة سرقتها أو فقدها، بالإضافة إلى نسخة من إيصال البيع كدليل على الشراء في حالة الحاجة إلى خدمة الضمان.

رقم الطراز. _____
الرقم التسلسلي _____
تاريخ الشراء _____
تم الشراء من _____

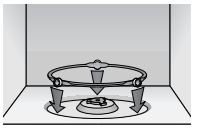
- يمكن أن يقوم أي "مركز خدمة مرخص تابع لشركة Samsung" فقط بأداء خدمة الضمان. عند الحاجة إلى خدمة الضمان، قم بتقديم المعلومات الموجودة أعلاه مع نسخة من إيصال البيع إلى "مركز الخدمة المرخص التابع لشركة Samsung".

إعداد فرن الميكروويف

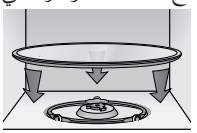
١. ضع الفرن على سطح مستو وصلب وصل السلك بمصدر تيار كهربي ذو طرف أرضي. بمجرد توصيل التيار الكهربي، ستظهر شاشة الفرن:

تأكد من توفير تهوية جيدة للفرن بترك مسافة ١٠ سنتيمترات (٤ بوصات) على الأقل خلف الفرن وفوقه وعند جانبيه.

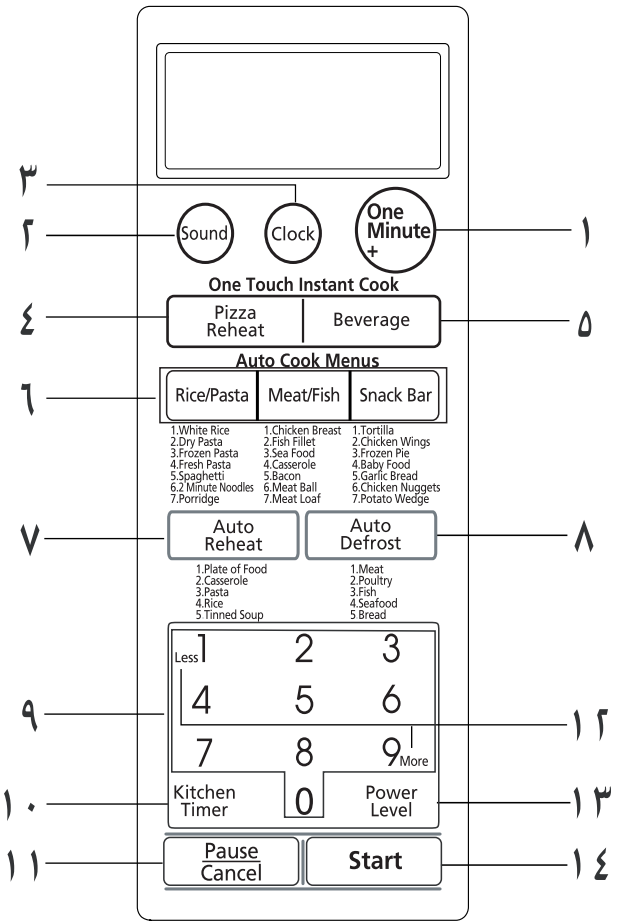
٢. افتح باب الفرن بواسطة جذب المقبض الموجود إلى يمين باب الفرن.
٣. امسح الجزء الداخلي للفرن بقطعة قماش مبللة.
٤. ضع الحلقة المجمعة مسبقاً في منتصف الفرن.



٥. ضع الصينية الزجاجية فوق الحلقة بحيث تتلائم النتوءات الثلاثة الموجودة في وسط الصينية مع الفتحات الموجودة في أرضية الفرن.



أزرار لوحة التحكم



١. دقيقة إضافية (One Minute +)
٢. الصوت (Sound)
٣. الساعة (Clock)
٤. الطبخ السريع بلمسة واحدة (One Touch Instant Cook)
(تسخين البيتزا) (Pizza Reheat)
٥. الطبخ السريع بلمسة واحدة (One Touch Instant Cook)
(المشروبات) (Beverage)
٦. قوائم الطهي التلقائي (Auto Cook Menus)
٧. إعادة أوتوماتيكية للتسخين (Auto Reheat)
٨. إذابة أوتوماتيكية للثلج (Auto Defrost)
٩. أزرار الأرقام
١٠. مؤقت المطبخ (Kitchen Timer)
١١. إيقاف مؤقت/إلغاء (Pause/Cancel)
١٢. أكثر/أقل (More/Less)
١٣. مستوى الطاقة (Power Level)
١٤. تشغيل (Start)

فرن الميكروويف الجديد

جدول المحتويات

السلامة ٢
احتياطات السلامة ٢
تركيب فرن الميكروويف ٤
كيفية عمل فرن الميكروويف ٤
فرن الميكروويف الجديد ٤
التحقق من الأجزاء ٤
معلومات حول الضمان والصيانة ٤
إعداد فرن الميكروويف ٤
جدول المحتويات ٦
التشغيل ٦
ضبط الساعة ٦
استخدام الزر "إيقاف مؤقت/إلغاء" (Pause/Cancel) ٦
استخدام الزر دقيقة إضافية (+ One Minute) ٦
استخدام أزرار "الطبخ السريع" (Instant Cook) ٧
استخدام الزر "وجبات خفيفة" (Snack Bar) ٧
استخدام أزرار الأرز/المعجنات (Rice/Pasta) ٨
استخدام أزرار اللحوم/الأسماك (Meat/Fish) ٨
إعادة أوتوماتيكية للتسخين ٩
إزالة أوتوماتيكية للثلج ٩
ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة ١٠
وضع العرض ١٠
استخدام الزران "أكثر/أقل" (More/Less) ١٠
تشغيل/إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه ١٠
استخدام مؤقت المطبخ ١٠
ضبط التأمين لحماية الأطفال ١٠
إرشادات الطهي ١١
أواني الطهي ١١
أساليب الطهي ١١
تلميحات عامة ١١
دليل الطهي ١٢
دليل الإزالة الأوتوماتيكة للثلج ١٣
وصفات الطهي ١٤
ملحق ١٥
دليل استكشاف المشكلات وحلها ١٥
العناية والتنظيف ١٥
المواصفات ١٦

التشغيل

ضبط الساعة

١. اضغط على الزر "**الساعة" (Clock).** يومض مؤشري "الإدخال" (ENTER) و"الوقت" (TIME).
٢. استخدم أزرار الأرقام لإدخال الوقت الحالي. يجب ضغط ٣ أرقام على الأقل لضبط الساعة. إذا كان الوقت الحالي 5:00 أدخل الأرقام ؛ 0,0 ,5.
٣. بعد مرور ٥ ثوان، يومض مؤشر "الإدخال" وتظهر "الساعة".
٤. اضغط على الزر "**الساعة" (Clock)** مرة أخرى. تومض علامة ":" مشيرة إلى أنه قد تم ضبط الوقت.

في حالة انقطاع التيار الكهربي، ستحتاج إعادة ضبط الساعة مرة أخرى.

يمكنك التحقق من الوقت الحالي أثناء الطهي بواسطة ضغط الزر "**الساعة" *(Clock)*.**

استخدام الزر إيقاف مؤقت/إلغاء (Pause/Cancel)

يسمح لك الزر "**إيقاف مؤقت/إلغاء" (Pause/Cancel)** بمسح الإرشادات التي قمت بإدخالها. كما يسمح لك بإيقاف دورة الطهي للفرن بشكل مؤقت للتحقق من درجة نضج الطعام.

- لإيقاف الفرن بشكل مؤقت أثناء الطهي: اضغط الزر "**إيقاف مؤقت/إلغاء" (Pause/Cancel)** مرة واحدة. لإعادة البدء مرة أخرى، اضغط الزر "**تشغيل" (Start).**
- لإيقاف الطهي ومسح الإرشادات وإعادة شاشة الفرن لعرض الوقت: اضغط الزر "**إيقاف مؤقت/إلغاء" (Pause/Cancel)** مرتين.
- لتصحيح إرشادات خطأ قمت بإدخالها: اضغط الزر "**إيقاف مؤقت/إلغاء" (Pause/Cancel)** مرة واحدة، ثم أعد إدخال الإرشادات.

استخدام الزر دقيقة إضافية (+ One Minute)

يوفر هذا الزر طريقة ملائمة لتسخين الطعام عن طريق زيادة مدة التسخين دقيقة بدقيقة باستخدام أعلى مستوى لطاقة الميكروويف.

١. اضغط على الزر "دقيقة إضافية" **(+One Minute)** مرة واحدة لكل دقيقة ترغب في إضافتها إلى وقت طهي الطعام. على سبيل المثال، اضغط مرتين لإضافة دقيقتين إلى وقت الطهي. يتم عرض الوقت، ويبدأ الفرن في العمل تلقائياً.

يمكنك إضافة دقائق إلى برنامج قيد التشغيل بواسطة ضغط الزر "**دقيقة إضافية" (One Minute+)** مرة واحدة لكل دقيقة ترغب في إضافتها.

استخدام أزرار "الطبخ السريع" (Instant Cook)

١ اضغط على الزر "**طبخ سريع**" (**Instant Cook**) المقابل للطعام الذي تقوم بطهيه (على سبيل المثال، **المشروبات**). تعرض شاشة العرض حجم للتقديم الأول:(يومض كل من "إدخال" (ENTER) "الكمية" (.QTY.)):

٢ كرر الضغط على الزر لاختيار حجم التقديم الذي تريده. تعرض الشاشة كافة أحجام التقديم المتوفرة. عند تحديد حجم التقديم الصحيح، يبدأ الميكروويف الطهي بشكل تلقائي.
سيصدر الفرن صوت تنبيه.بمجرد انتهاء وقت الطهي. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه كل دقيقة.

ملاحظات	الوزن	نوع الطعام
المشروبات	نصف كوب كوب كوبان	• استخدم كوب قياس أو كوب خزفي للعيار؛ يترك بدون غطاء. • ضع الشراب في الفرن. • قلب جيداً بعد التسخين.
تسخين البيتزا	شريحة شريحتان ٣ شرائح ٤ شرائح	• ضع البيتزا في طبق مسموح باستخدامه في الميكروويف مع جعل الأطراف العريضة لشرائح البيتزا تجاه حافة الطبق. • لا تضع الشرائح فوق بعضها. ولا تغطيها. • اتركها لمدة دقيقة أو اثنتين قبل التقديم.

استخدام الزر "وجبات خفيفة" (Snack Bar)

١. اضغط على الزر "**وجبات خفيفة**" (**Snack Bar**) المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهيه. تعرض الشاشة "**A-1**" (رمز نوع الطعام).
اضغط على الزر "**وجبات خفيفة**" (**Snack Bar**) بشكل متكرر لتحديد نوع الطعام الذي تريده. (راجع "جدول الوجبات الخفيفة" أدناه)

٢. اضغط على أزرار **الأرقام ١** أو **٢** أو **٣** لتحديد حجم التقديم الذي تريده. يتوفر الزر ١ فقط (حجم التقديم) للتورتيلا
(راجع "**جدول الوجبات الخفيفة**" أدناه لمعرفة أحجام التقديم).

٣. اضغط على الزر "**تشغيل**" (**Start**) لبدء الطهي.

جدول الوجبات الخفيفة

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
A-1	التورتيلا	٤٠٠ جرام	مثلج	قص الجزء العلوي من كيس التورتيلا، وأخرج كيس النكهة، ثم ضع كيس التورتيلا في وسط القرص الدوار بالميكروويف مباشرة. قم بالتسخين. استخدم التورتيلا الساخنة فوراً حسب الحاجة.
A-2	أجنحة الدجاج	٤–٥ قطع ٨–١٠ قطع	مثلج	ضع الأجنحة في طبق على شكل دائرة. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي.
A-3	الفطائر المجمدة	٥٠–٦٠ جرام ١٠٠–١١٠ جرام ١٥٠–١٦٠ جرام	مجمدة	ضع الفطائر المجمدة في فرن الميكروويف على طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف أو طبق بيركس غير مغطى. وقم بالتسخين. بعد الطهي اترك الفطائر لمدة دقيقة واحدة. ثم قم بالتقديم.
A-4	طعام الأطفال	٧٠ جرام ١١٠ جرام ١٧٠ جرام	درجة حرارة الغرفة	انزع الجزء المعدني العلوي من برطمانات أطعمة الأطفال في درجة حرارة الغرفة. انزع الغطاء البلاستيكي والغطاء المعدني من البرطمانات، واستبدل الغطاء، مع التخلص من الغطاء المعدني. ضع البرطمان في وسط القرص الدوار واضبط الميكروويف على مستوى طاقة أعلى حتى تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة. وقم بالتقليب جيدا. ثم قم بالتقديم. لا يمكن استخدام المفتاح "زيادة/إنقاص" (More/Less) مع المفتاح الخاص بطعام الأطفال.
A-5	خبز الثوم	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام ٦٠٠ جرام	مثلج	أخرج قطع خبز الثوم من العبوة وضعها في فرن الميكروويف على طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف أو طبق بيركس.بعد الطهي، اترك قطع خبز الثوم لمدة ٣ دقائق حتى تتم إذابة الزبد في الجزء الأوسط بالكامل. ثم قم بالتقديم.
A-6	قطع الدجاج	٤ قطع ٨ قطع	مثلج	ضع فوطة ورقية فوق طبق ورتب قطع الدجاج على شكل دائرة على الفوطة الورقية. ولا تغطيها. واتركها لمدة ١ دقائق.
A-7	قطع البطاطس	٤ قطع ٨ قطع	درجة حرارة الغرفة	قطع البطاطس إلى ٤ أجزاء متساوية. وانزع قطع البطاطس، تاركاً حوالي ١,٤ بوصة (حوالي ٠,٥ سم) في القشرة. ضع قشر البطاطس في طبق على شكل دائرة، ثم انثر اللحم المخفف والبصل والجبن. اضبط الميكروويف على أعلى مستوى للطاقة حتى تتم إذابة الجبن.

استخدام أزرار "الأرز/المعجنات" (Rice/Pasta)

١. على الزر "**الأرز/المعجنات**" **(Rice/Pasta)** المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهيه.
تعرض الشاشة "**A-1**" (رمز نوع الطعام).
اضغط على الزر "**الأرز/المعجنات**" **(Rice/Pasta)** بشكل متكرر لتحديد نوع الطعام الذي تريده.
(راجع "جدول **وجبات الأرز/المعجنات**" أدناه)
٢. اضغط على أزرار **الأرقام ١** أو **٢** أو **٣** لتحديد حجم التقديم الذي تريده.
(راجع "جدول وجبات الأرز/المعجنات" أدناه لمعرفة أحجام التقديم)
٣. اضغط على الزر "**تشغيل**" **(Start)** لبدء الطهي.

جدول وجبات الأرز/المعجنات

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
A-1	الأرز الأبيض	كمية تكفي ١–٢ شخص	الأرز: درجة حرارة الغرفة الماء: درجة حرارة الغرفة	اغسل الأرز بالماء البارد حتى يصبح الماء صافياً. ضع الأرز والماء في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو طبق بيركس زجاجي مستدير ذو غطاء، وبعد الطهي، اترك الأرز مغطى. اترك الأرز لمدة ٣–٥ دقيقة وقم بتقليبه لفصل حبوب الأرز عن بعضها البعض. شخص واحد | شخصان الأرز: ١٠٠ جرام | ٢٠٠ جرام الماء: ٢٥٠ ميللي | ٣٧٥ ميللي
A-2	المعجنات الجافة	كمية تكفي ١–٢ شخص	الماء:ماء مغلي	ضع المعجنات المجففة في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو إناء أو طبق بيركس زجاجي مستدير مع تقسيمها لتلائم الإناء إذا اقتضت الحاجة - وقم بالطهي دون غطاء. بعد الطهي، قم بتغطيتها، واتركها لمدة ٢–٥ دقائق. قم بتقليبها ثم تقديمها. شخص واحد | شخصان الأرز: ١٠٠ جرام | ٢٠٠ جرام الماء: ٣ فناجين | ٥ فناجين
A-3	المعجنات المجمدة	كمية تكفي ١–٢ شخص	الماء:ماء مغلي	ضع المعجنات المجمدة في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو إناء أو طبق بيركس زجاجي مستدير وقم بطهيها دون تغطيتها. بعد الطهي، قم بتغطيتها، واتركها لمدة ٢–٥ دقائق. قم بتقليبها ثم تقديمها. شخص واحد | شخصان المعجنات: ١٠٠ جرام | ٢٠٠ جرام الماء: ٣ فناجين | ٥ فناجين
A-4	المعجنات الطازجة	كمية تكفي ١–٢ شخص	الماء:ماء مغلي	ضع المعجنات الطازجة في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو إناء أو طبق بيركس زجاجي مستدير وقم بطهيها دون تغطيتها. بعد الطهي، قم بتغطيتها، واتركها لمدة ٢–٥ دقائق. قم بتقليبها ثم تقديمها. شخص واحد | شخصان المعجنات: ١٢٥ جرام | ٢٥٠ جرام الماء: ٣ فناجين | ٥ فناجين
A-5	المكرونة الإسباجتي	كمية تكفي ١–٢ شخص	الماء:ماء مغلي	ضع المكرونة الإسباجتي المجففة في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو إناء أو طبق بيركس زجاجي مستدير مع تقسيمها لتلائم الإناء إذا اقتضت الحاجة - وقم بالطهي دون غطاء. بعد الطهي، قم بتغطيتها، واتركها لمدة ٢–٥ دقائق. قم بتقليبها ثم تقديمها. شخص واحد | شخصان المكرونة الإسباجتي: ١٠٠ جرام | ٢٠٠ جرام الماء: ٣ فناجين | ٥ فناجين
A-6	شعرية النودلز التي يتم طهيها في دقيقتين	كمية تكفي ١–٣ شخص	الماء:ماء مغلي	كسر كتلة شعرية النودلز وضعها في إناء كبير مسموح باستخدامه مع الميكروويف. صب الماء المغلي على شعرية النودلز وقم بطهيها دون غطاء. بعد إصدار الفرن صوت تنبيه عند مرور نصف الوقت، قم بتقليبها جيداً ثم اضغط "تشغيل" (start) للمتابعة. بعد الطهي ومرور دقيقتين كمدة انتظار، قم بتقليبها ثم تقديمها. | شخص واحد | شخصان | ٣ أشخاص النودلز | ١ عبوة | ٢ عبوة | ٣ عبوة الماء | ٥٠٠ ميللي | ١٠٠٠ ميللي | ١٥٠٠ ميللي
A-7	العصيدة	كمية تكفي ١–٢ شخص	الشوفان: درجة حرارة الغرفة الماء واللبن:بارد	ضع الشوفان الجاف والماء أو اللبن في إناء مسموح باستخدامه مع الميكروويف وقم بطهيه دون تغطيته. بعد إصدار الفرن صوت تنبيه، قم بتقليبه جيداً ثم اضغط "تشغيل" (start) للمتابعة. بعد انتهاء الطهي، قم بتقليبه جيداً ثم ضع عسل أو سكر بني على الجزء العلوي منه. | شخص واحد | شخصان العصيدة | ٣٥ جرام | ٧٠ جرام الماء واللبن | ١٨٥ ميللي | ٣٧٥ ميللي

استخدام أزرار "اللحوم/الأسماك" (Meat/Fish)

١. اضغط على الزر "**اللحوم/الأسماك**" **(Meat/Fish)** المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهيه. تعرض الشاشة "**A-1**" (رمز نوع الطعام).
اضغط على الزر "**اللحوم/الأسماك**" **(Meat/Fish)** بشكل متكرر لتحديد نوع الطعام الذي تريده. (راجع "**جدول وجبات اللحوم/الأسماك**" أدناه)
٢. اضغط على أزرار **الأرقام ١** أو **٢** أو **٣** لتحديد حجم التقديم الذي تريده.
(راجع "**جدول وجبات اللحوم/الأسماك**" أدناه لمعرفة أحجام التقديم)
٣. اضغط على الزر "**تشغيل**" **(Start)** لبدء الطهي.

جدول وجبات اللحوم/الأسماك

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
A-1	صدور الدجاج	٢٠٠–٢٥٠ جرام ٣٠٠–٣٥٠ جرام ٤٠٠–٤٥٠ جرام	مثلج	اختر صدور الدجاج الطازجة وقم بشقها من ٣ – ٤ شقوق باستخدام سكين حادة على امتداد الصدر، ثم قم بطهيها بشكل عادي أو انقعها أولاً في التوابل المفضلة لديك لمدة ساعتين أو طوال الليل وهي مغطاة في الثلاجة. أو انثر عليها صلصة فول الصويا أو عصير الليمون أو توابل الملح أو الفلفل المفضلة لديك. ثم غطي الصدور بورق خبز وضعها جميعاً في طبق عادي أو طبق بيركس وقم بطهيها. بعد مرور نصف وقت الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه – قم بتقليب الصدور ثم اضغط "تشغيل" (start) للمتابعة. بعد طهي الصدور، اتركها لمدة ٣–٥ دقائق. ثم قم بالتقديم.
A-2	شرائح السمك	١٥٠–٢٠٠ جرام ٢٥٠–٣٠٠ جرام ٣٥٠–٤٠٠ جرام	مثلج	اختر شرائح السمك الطازجة وقم بطهيها بشكل عادي أو انقعها في الماء المالح أو الخل لمدة ساعتين أو طوال الليل وهي مغطاة في الثلاجة. أو انثر عليها عصير الليمون أو التوابل المفضلة لديك خاصةً الليمون المجفف أو الملح أو الفلفل. ثم غطي شرائح السمك بورق خبز وضعها جميعاً في طبق عادي أو طبق بيركس وقم بطهيها. بعد طهي شرائح السمك، اتركها لمدة ٣ دقائق. ثم قم بالتقديم.

جدول وجبات اللحوم/الأسماك

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
A-3	الأطعمة البحرية	١٥٠–٢٠٠ جرام ٢٥٠–٣٠٠ جرام ٣٥٠–٤٠٠ جرام	مثلج	اختر الأطعمة البحرية الطازجة وضعها على طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف أو طبق بيركس. انثر عليها عصير ليمون أو ملح حسب الحاجة، ثم قم بتغطيتها بورق خبز مثل ورق الزبد – وضعها معاً على شكل دائرة في الطبق ثم قم بطهيها. بعد الطهي اترك الطعام لمدة ٣ دقائق. ثم قم بالتقديم.
A-4	الطاجن	طبق واحد	مثلج	مكونات الطاجن. ثمرتان جزر متوسطتان الحجم (من ٨٥ إلى ١١٠ جرام قبل التقشير)، ثمرتان بصل متوسطتان الحجم (من ١١٠ إلى ١٤٠ جرام قبل التقشير)، ثمرتان بطاطس متوسطتان الحجم (من ١٦٥ إلى ١٩٥ جرام قبل التقشير)، ٤٥٠ جرام من لحم الكتف البقري المفروم، ملعقة ملح صغيرة، كوب ماء، ملعقة صغيرة فلفل. قشر الخضراوات وقطعها إلى شرائح سمكها بوصة واحدة، ثم قم بتشكيل اللحم البقري إلى ١٢ شريحة صغيرة ومسطحة ومستديرة الشكل باستخدام حلقة التقطيع التي يتكون سمكها من ٢ بوصة. قم بعد ذلك بتسوية سطح شرائح اللحم. في طاجن حجمه نصف جالون، ضع نصف شرائح اللحم البقري ونصف ثمار الجزر والبصل والبطاطس. وأضف الملح والفلفل. ضع طبقات أخري مماثلة، وتأكد من أن الطبقة العليا من شرائح اللحم البقري مغطاة تماماً بالخضراوات. أضف الماء. اضغط الطبقات إلى أسفل الطاجن. ثم قم بتغطيتها. وبعد الطهي، اترك الطاجن لمدة ٥ دقائق. ثم قم بالتقديم.
A-5	لحم الخنزير المقدد	١٠٠–١٢٥ جرام ٢٠٠–٢٢٥ جرام ٣٠٠–٣٢٥ جرام	مثلج	اختر شرائح لحم الخنزير المقدد الطازج من الجزار أو متجر الأطعمة أو السوبر ماركت. ضع فوطة ورقية ماصة على طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف أو طبق بيركس وقم بالتغطية باستخدام فوطة ورقية أخرى، وقم بعد ذلك بالطهي. ثم قم بالتقديم.
A-6	كرات اللحم	طبق واحد	مثلج	مكونات كرات اللحم. ٤٥٠ جرام من من اللحم البقري المفروم، وكوب من البصل المُقطع، وبيضة مخفوقة، وملعقة صغيرة من الملح، وملعقة صغيرة من الفلفل، وملعقتين كبيرتين من الماء. اخلط كافة تلك المكونات وقم بتقليبها جيدًا. ثم قم بتشكيلها على هيئة كرات لحم حجمها ٢٠ × (٢٥ مللي). ضع كرات اللحم في إناء. قم بتغطيتها برقاقة من ورق الميكروويف الحراري مع ترك فتحة حجمها حوالي ٢٥ مللي للتهوية. وبعد الطهي، اتركها لمدة ٥ دقائق. ثم قم بالتقديم.
A-7	رغيف اللحم	طبق واحد	مثلج	مكونات رغيف اللحم. جرام من لحم الكتف البقري المفروم، كوب من كسرات الخبز المجفف، كوب من البصل المُقطع، كوب من الفلفل الأخضر المُقطع، كوب لبن، بيضة، ملعقتين كبيرتين من الكاتشاب، ملعقة صغيرة فلفل، ملعقة صغيرة ملح. اخلط كافة تلك المكونات: واخلطها جيداً. ضع خليط اللحم في طبق وقم بتشكيله ليصبح على هيئة رغيف: قم بتمهيد سطحه العلوي. وقم بتغطيته بغطاء من البلاستيك مع ترك فتحة حجمها حوالي ٢ بوصة للتهوية. ضعه في الفرن بشكل موازي لمقدمة الفرن. بعد الطهي، اتركه لمدة ٥ دقائق. ثم قم بالتقديم.

إعادة أوتوماتيكية للتسخين

لتسخين الطعام، حدد نوع الطبق وعدد الأطباق المراد تسخينها، وسيقوم الميكروويف تلقائياً بضبط وقت التسخين.

١. اضغط على الزر **"إعادة أوتوماتيكية للتسخين" (Auto Reheat)** بشكل متكرر لتحديد نوع الطبق المراد تسخينه. يكون حجم التقديم الأولي لكل طبق هو كمية تكفي شخص واحد.
يمكنك تحديد كمية تصل إلى أربعة فناجين للطاجن وتسخين المعجنات وتسخين الأرز. يتوفر خيار التقديم واحد فقط لطبق طعام.
تعرض الشاشة الطبق والكمية التي قمت باختيارها.

٢. استخدم أزرار الأرقام لزيادة حجم التقديم. **على سبيل المثال، بالنسبة لكمية تكفي ٣ أشخاص، اضغط على الزر ٣ (راجع جدول التسخين التلقائي الموجود أدناه والخاص بأحجام التقديم).** تعرض الشاشة عدد الأطباق التي قمت بتحديدها:

٣. اضغط على الزر **"تشغيل" (Start)**. ستعرض الشاشة "وقت الطهي".

جدول "الإعادة الأوتوماتيكية للتسخين"

نوع الطعام	الكود	الوزن	ملاحظات
طبق الطعام	A-1	حجم تقديم ١	• استخدم فقط الأطعمة المطهية مسبقاً المثلجة. • غطي الطبق بغطاء من ورق البلاستيك أو الورق الشمعي به فتحات تهوية. • المحتويات – ٨٥–١١٠ جرام من اللحوم أو الدواجن أو الأسماك (وحتى ١٧٠ جرام بالعظم) – ١/٢ كوب من المواد النشوية (البطاطس، المعجنات، الأرز، وغير ذلك) – ١/٢ كوب من الخضروات (حوالي ٨٥–١١٠ جرام)
الطاجن	A-2	١–٤ أكواب	• استخدم الأطعمة المثلجة فقط. • قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحات تهوية. • قلب الطعام جيداً قبل التقديم.
المعجنات	A-3		
الأرز	A-4		
الحساء المعلب	A-5		

إزالة أوتوماتيكة للثلج

لإذابة الأطعمة المجمدة، اضبط وزن الطعام ويقوم الميكروويف بضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة ووقت الانتظار.

١. اضغط على الزر **"فك التجميد التلقائي"**. يظهر "١" على الشاشة.
(يومض كل من "ENTER" (إدخال) و"kg" (كيلوجرام)).

٢. لضبط نوع الطعام، اضغط على الزر **"إزالة أوتوماتيكية للثلج" (Auto Defrost)** بشكل متكرر.
كما يمكنك أيضاً استخدام أزرار الأرقام لإدخال وزن الطعام .مباشرةً.
يمكن تحديد الوزن بحد أقصى يصل إلى ٢ كيلوجرام (باستثناء الخبز).

٣. اضغط على الزر **"تشغيل" (Start)**. ستعرض الشاشة وقت الطهي أثناء فك التجميد، وسيصدر الفرن صوت تنبيه لتذكيرك بقلب الطعام.

٤. افتح باب الفرن، واقلب الطعام.

٥. اضغط على الزر "تشغيل" لاستئناف فك التجميد.

- **راجع الجزء الخاص بدليل الإزالة الأوتوماتيكية للثلج.**

ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة

يسمح لك الميكروويف بالإعداد لمرحلتين مختلفتين من الطهي، كل منها مزود بفترة زمنية ومستوى طاقة خاصين به. ويتيح لك زر الطاقة التحكم في شدة الحرارة من دافئ (١) إلى عالي (٠).

الطهي بالميكروويف على مرحلة واحدة

لتنفيذ عملية طهي بسيطة من خطوة واحدة، تحتاج فقط إلى ضبط وقت للطهي. يتم ضبط مستوى الطاقة إلى المستوى "عالي" تلقائياً. إذا كنت ترغب في تعيين الطاقة إلى أي مستوى آخر، يجب تعيينه باستخدام الزر "**مستوى الطاقة**" **(Power Level)**.

١. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط وقت الطهي. يمكنك ضبط أي فترة زمنية بدءً من ثانية واحدة وحتى ٩٩ دقيقة و٩٩ ثانية. **على سبيل المثال، لضبط ٢٠ دقيقة، أدخل الأرقام ٢، ٠، ٠، ٠.**

٢. إذا كنت ترغب في ضبط مستوى الطاقة إلى مستوى غير المستوى "عالي"، اضغط الزر "**مستوى الطاقة**" **(Power Level)**، ثم استخدم أزرار **الأرقام** لإدخال مستوى طاقة.

مستويات الطاقة:

١ = PL:10	(دافئ)	٦ = PL:60 (تحت نقطة الغليان مباشرةً)
٢ = PL:20	(منخفض)	٧ = PL:70 (متوسط عالي)
٣ = PL:30	(فك التجميد)	٨ = PL:80 (تسخين)
٤ = PL:40	(متوسط منخفض)	٩ = PL:90 (سوتيه)
٥ = PL:50	(متوسط)	٠ = PL:Hi (عالي)

٣ اضغط الزر "**تشغيل**" **(Start)** لبدء الطهي. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة، اضغط الزر "**إيقاف مؤقت/إلغاء**" **(Stop/Clear)** قبل ضغط "**تشغيل**" **(Start)**، وأعد إدخال كافة الإرشادات.

تتطلب بعض وصفات الطهي مراحل مختلفة من الطهي تحت درجات حرارة مختلفة. يمكنك إعداد حتى مرحلتين (اثنين) من الطهي أثناء استخدام الميكروويف.

الطهي على عدة مراحل

١. أتبع الخطوتين ١ و ٢ من الجزء "الطهي على مرحلة واحدة" في الصفحة السابقة.
عند إدخال أكثر من مرحلة طهي واحدة، يجب ضغط الزر "**مستوى الطاقة**" **(Power Level)** قبل أن تتمكن من الدخول إلى مرحلة الطهي الثانية.
لضبط مستوى الطاقة على المستوى "عالي" لمرحلة طهي معينة، اضغط الزر "**مستوى الطاقة**" **(Power Level)** مرتين.

٢. استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت طهي ثاني.

٣. اضغط الزر "**مستوى الطاقة**" **(Power Level)**، ثم استخدم أزرار الأرقام لضبط مستوى الطاقة لمرحلة الطهي الثانية.

٤. اضغط الزر "**تشغيل**" **(Start)** لبدء الطهي.

يمكنك التحقق من "مستوى الطاقة" أثناء الطهي بواسطة ضغط الزر "**مستوى الطاقة**" **(Power Level)**.

وضع العرض

يمكن استخدام "وضع العرض" لمعرفة كيف يعمل فرن الميكروويف دون تسخينه.

١. اضغط واستمر في الضغط على الزر ٠ ثم اضغط على الزر ١.

لإيقاف تشغيل وضع العرض، كرر الخطوة ١ أعلاه.

استخدام الزرين "أكثر/أقل" (More/Less)

يسمح لك الزران "**أكثر/أقل**" **(More/Less)** بضبط أوقات طهي معينة مسبقاً. يتم استخدامهما فقط في أوضاع طهي **الأرز/المعجنات واللحوم/الأسماك والوجبات الخفيفة والتسخين التلقائي** و"**الطهي المخصص**" و"**تسخين البيتزا**" و"**المشروبات**" أو "**مدة الطهي**" و"**ضبط وقت المطبخ**". كما يستخدم الزران "**أكثر/أقل**" **(More/Less)** فقط بعد أن تكون قد بدأت الطهي بالفعل باستخدام أحد تلك الإجراءات.

لا يمكن استخدام المفتاح "**أكثر/أقل**" **(More/Less)** مع المفتاح "طعام الأطفال" **(Baby Food)**.

١. لإضافة المزيد من الوقت إلى إجراء طهي تلقائي: اضغط على الزر "**زيادة**" (٩).

٢. لتقليل وقت إجراء طهي تلقائي: اضغط على الزر "**إنقاص**" (١).
إذا كنت ترغب في الزيادة/التقليل في الوضع "**مدة الطهي**"، "**ضبط وقت المطبخ**" بمقدار ١٠ ثوان، اضغط على الزرين "زيادة(٩)" أو "إنقاص(١)"

تشغيل/إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه حينما تريد.

١. اضغط على الزر "**الصوت**" **(Sound)**. يظهر **"ON"** (**تشغيل**) على شاشة العرض.
(يومض الزر "تشغيل" (START))

٢. لإيقاف تشغيل الصوت مرة أخرى، اضغط على الزر "**الصوت**" **(Sound)**. تعرض الشاشة: قم بإيقاف التشغيل. يومض الزر "**تشغيل**" **(START)**

٣. اضغط على الزر "**تشغيل**" **(START)** تعود الشاشة لعرض الوقت

استخدام مؤقت المطبخ

١. اضغط على الزر "**مؤقت المطبخ**" **(Kitchen Timer)**.

٢. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط الفترة الزمنية التي تريدها.

٣. اضغط "**تشغيل**" **(Start)** لتشغيل "مؤقت المطبخ" (Kitchen Timer).

٤. يبدأ العد التنازلي على الشاشة ويصدر صوت تنبيه عند انقضاء الوقت.

ملاحظة: لا يمكن تشغيل الميكروويف أثناء استخدام "مؤقت المطبخ".

ضبط التأمين لحماية الأطفال

يمكنك تأمين فرن الميكروويف حتى لا يتمكن الأطفال من استخدامه دون إشرافك.

١. اضغط على الزر "٠" مع الاستمرار في الضغط ثم اضغط على الزر "٢". يظهر "Loc" (تأمين) على شاشة العرض.

بعد ذلك، لا يمكن استخدام الفرن حتى يتم إلغاء تأمينه. لإلغاء تأمينه، كرر الخطوة المذكورة أعلاه.

أواني الطهي

الأدوات الموصى باستخدامها

- **الأواني والأطباق الزجاجية والخزفية** – تستخدم للتسخين أو للطهي.
- **طبق التحمير الخاص بالميكروويف** – يستخدم لتحمير الأجزاء الخارجية من الأطعمة ذات الحجم الصغير مثل، شرائح اللحم أو البانكيك. اتبع الإرشادات المتوفرة مع طبق التحمير.
- **غطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه في الميكروويف** – يستخدم لتحمير الأجزاء الخارجية والسماح لخروج بعض من البخار ولكن تجنب وضعه مباشرة على الطعام.
- **الورق الشمعي** – يستخدم كغطاء لمنع تناثر الطعام.
- **الفوط الورقية وفوط المائدة** – تستخدم للتسخين لمدد قصيرة وتغطية الطعام؛ وهي تعمل على امتصاص البخار الزائد وتمنع تناثر الطعام. يحظر استخدام المناشف الورقية المُعاد تدويرها، والتي قد تحتوي على معادن مما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- **الأطباق والأكواب الورقية** – تُستخدم في تسخين الطعام لمدد زمنية قصيرة وتحت درجات حرارة منخفضة. لا تستخدم الأطباق والأكواب الورقية المُعاد تدويرها، والتي قد تحتوي على معادن مما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- **ميزان الحرارة** – استخدم ميزان الحرارة الذي يحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف) واتبع كافة التعليمات. تحقق من نضج الطعام في مواضع متعددة. يُمكن استخدام ميزان الحرارة التقليدي بمجرد خروج الطعام من الفرن.

الاستخدام المُحدد

- **ورق الألمونيوم** – استخدم شرائح رفيعة منه لتجنب النضج الزائد للأجزاء المكشوفة من الطعام. قد يؤدي استخدام كميات كبيرة من ورق الألمونيوم إلى تعرض الفرن للتلف، لذا يجب توخي الحذر.
- **أواني الطهي الصينية والخزفية والحجرية** – يمكنك استخدامها إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). إذا لم تكن تحمل علامة "Microwave Safe"، تأكد من إمكانية استخدامها مع الميكروويف بأمان. يحظر استخدام الأطباق ذات الزخارف المعدنية.
- **الأواني البلاستيكية** – يمكن استخدامها فقط إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). وقد تنصهر الأواني البلاستيكية الأخرى.
- **الأواني المصنوعة من القش والخوص والخشب** – تستخدم للتسخين لمدد قصيرة فقط، حيث أنها قابلة للاشتعال.

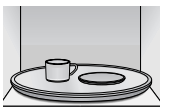
الأدوات التي لا يوصى باستخدامها

- **الزجاجات والبرطمانات الزجاجية** – قد يؤدي استخدام الزجاج العادي ذو السمك الرفيع في الميكروويف إلى تعرضه للكسر.
- **الأكياس الورقية** – من الخطر استخدامها، حيث قد تؤدي إلى اشتعال النيران، ويستثنى من ذلك أكياس الذرة المُصممة خصيصاً للاستخدام في الميكروويف.
- **الأطباق والأكواب المصنوعة من مادة البولسترين** – قد تنصهر أثناء استخدامها في الميكروويف وقد تترك مواد غير صحية على الأطعمة.
- **الأواني البلاستيكية والحاويات الخاصة بتخزين الطعام** – حاويات السمن النباتي يمكن أن تنصهر في الميكروويف.
- **الأواني المعدنية** – قد تؤدي إلى إتلاف الفرن. أخرج كافة الأشياء المعدنية قبل بدء الطهي.

اختبار أواني الطهي

إذا لم تكن واثقاً من أن الطبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف، يمكنك إجراء هذا الاختبار:

١. املأ كوباً من الماء، وضعه داخل الفرن إلى جانب الطبق المراد اختباره.



٢. اضغط الزر "**دقيقة إضافية**" **(+One Minute)** مرة واحدة للتسخين لمدة دقيقة واحدة باستخدام مستوى الطاقة "عالي".يجب أن تكون المياه دافئة والطبق المراد اختباره بارداً. إذا أصبح الطبق دافئاً، دل ذلك على أنه يمتص طاقة الميكروويف ولا يصلح للاستخدام في الميكروويف.

أساليب الطهي

التقليب

قم بتقليب الأطعمة مثل الطواجن والخضروات أثناء الطهي ليتم توزيع الحرارة بشكل متساو. يمتص الطعام الموجود في جانب الطبق قدراً أكبر من الطاقة ويتم تسخينه بسرعة أكبر، لذلك قم بالتقليب من جوانب الطبق إلى وسطه. يتم إيقاف تشغيل الفرن عند فتح الباب لتقليب الطعام.

ترتيب وضع الطعام

قم بترتيب الطعام غير متساوي الحجم، مثل قطع الدجاج واللحم، بوضع الأجزاء الأكثر سمكاً تجاه الجزء الخارجي للقرص الدوار لتلقي قدر أكبر من طاقة الميكروويف. ولتجنب النضج الزائد للطعام، ضع الأجزاء الرفيعة السُمك تجاه وسط القرص الدوار.

حماية الطعام

- قم بحماية الطعام بواسطة لفه بشرائح رفيعة من رقائق الألمونيوم لتجنب تعرضه للنضج الزائد. وتشمل الأجزاء التي تحتاج إلى الحماية، أطراف أرجل وأجنحة الدجاج وزوايا أطباق الخبز المربعة الشكل. استخدم كميات قليلة من ورق الألمونيوم. لأن الكميات الكبيرة قد تؤدي إلى تعرض الفرن للتلف.

قلب الطعام

قم بقلب الطعام في منتصف عملية الطهي لتتعرض كافة الأجزاء لطاقة الميكروويف. وتُعتبر عملية قلب الطعام في غاية الأهمية خاصةً مع الأطعمة ذات الحجم الكبيرمثل قطع اللحم المُجهزة للشي.

مدة الانتظار

تحتفظ الأطعمة المطهوة في الميكروويف بحرارة داخلية وتستمر عملية الطهي لمدة دقائق قليلة بعد إيقاف تشغيل الفرن. اترك الطعام مدة من الوقت لإكمال نُضجه، خاصة الأطعمة مثل قطع اللحم كبيرة الحجم وثمرات الخضروات الكاملة. تحتاج قطع اللحم الكبيرة الحجم إلى هذه المدة من الوقت ليكتمل نضجها من الوسط دون تعريض الأجزاء الجانبية للنضج الزائد. يجب رج أو تقليب كافة الأطعمة السائلة مثل، الحساء أو مشروب الشيكولاتة الساخنة، عند اكتمال عملية الطهي. اترك المشروبات لمدة من الوقت قبل التقديم. عند تسخين طعام الأطفال، قم بتقليبه جيداً والتأكد من درجة حرارته قبل التقديم.

زيادة السوائل الموجودة بالطعام

تنجذب طاقة الميكروويف إلى ذرات الماء. لذا يجب تغطية الأطعمة التي لا تكون السوائل موزعة داخلها بشكل متساو أو تركها لمدة من الوقت ليتم توزيع الحرارة بشكل متساوٍ. أضف كمية قليلة من الماء للأطعمة الجافة لمساعدتها على الطهي.

تلميحات عامة

- تأخذ الأطعمة الكثيفة مثل، البطاطس، مدة أطول من الأطعمة الأقل كثافة ليتم تسخينها. يجب تسخين الأطعمة ذات النسيج الضعيف على مستوى طاقة منخفض حتى لا تصبح جافة.
- قد يؤثر ارتفاع ونوعية أواني الطهي المُستخدمة في مدة الطهي. عند استخدام وصفة طهي جديدة، استخدم أقل مدة للطهي واطمئن على الطعام من حين لآخر لتجنب تعرضه للنضج الزائد.
- يجب ثقب الأطعمة ذات القشرة غير المسامية مثل، البطاطس والبيض والسُجق، لمنع انفجارها.
- لا يوصى بالقلي بواسطة تسخين الزيت أو الدهون. قد يؤدي الغليان المفاجئ للزيت أو للدهون إلى حدوث حروق شديدة.
- بعض المكونات تسخن أسرع من غيرها. على سبيل المثال، الجيلي الموجود في مكونات حلوى الدونات سيكون أكثر سخونة من الكعكة. ضع هذه الإرشادات في اعتبارك لتجنب التعرض للإصابة بالحروق.
- حفظ الأطعمة في المنزل بواسطة الميكروويف غير مُوصى به لأنه قد لا يتم التخلص من كافة البكتيريا الضارة بواسطة عملية التسخين الخاصة بالميكروويف.
- على الرغم من أن طاقة الميكروويف لا تقوم بتسخين أواني الطهي، إلا أن الحرارة تنتقل في أغلب الأحيان إلى أدوات الطهي. استخدم دوماً ماسكاً للأواني عند إخراج الطعام من الميكروويف ووجه الأطفال إلى القيام بالمثل.
- لا يوصى بتسخين الحلويات في الميكروويف، حيث يمكن أن تصل درجة حرارتها إلى درجة حرارة عالية للغاية. ضع هذه الإرشادات في اعتبارك لتجنب التعرض لأية إصابات.

دليل الطهي

دليل طهي اللحم في الميكروويف

- ضع اللحم على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- ضع الجزء السمين من اللحم إلى أسفل. استخدم شرائح رفيعة من رقائق الألمونيوم لحماية أية أطراف أو قطع رفيعة من اللحم.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة من اللحم قبل ترك اللحم المدة الموصى بها.
- درجات الحرارة التالية هي درجات الحرارة التي يتم عندها إخراج الطعام. لاحظ أن درجات حرارة الأطعمة ترتفع أثناء مدة الانتظار.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
اللحم البقري المشوي بدون عظم حتى ٤ رطل.	٨–١٢ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٥٠ درجة مئوية – غير مطهو جيداً ٩–١٣ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٥٥ درجة مئوية – متوسط الطهي ١٠–١٥ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٦٥ درجة مئوية – جيد **مستوى الطاقة**: عالي (٠) للدقائق الخمس الأولى، ثم متوسط (٥).	ضع الجزء السمين من اللحم المجهز للشي على الحامل الخاص بالشي. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. عند مرور نصف وقت الطهي قم بتقليب الطعام. واتركه لمدة ١٠ دقائق.
لحم الخنزير بدون عظم أو بعظم حتى ٤ رطل.	**مدة الطهي**: ١٢–١٦ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٧٠ درجة مئوية – جيد **مستوى الطاقة**: عالي (٠) للدقائق الخمس الأولى، ثم متوسط (٥).	ضع الجزء السمين من اللحم المجهز للشي على الحامل الخاص بالشي. ثم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحة. عند مرور نصف وقت الطهي قم بتقليب الطعام. واتركه لمدة ١٠ دقائق.

دليل طهي الدواجن في الميكروويف

- ضع الدجاج على الحامل الخاص بالشي المسموح استخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- قم بتغطية الدجاج بالورق الشمعي لمنع تناثر الطعام.
- استخدم ورق الألمونيوم لحماية أطراف العظام وقطع اللحم الرفيعة أو المناطق التي تبدأ في النضج الزائد.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة قبل ترك الدجاج مدة الانتظار الموصى بها.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
الدجاجة بالكامل حتى ٤ رطل.	**مدة الطهي**: ٧–١٠ د / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٨٠ درجة مئوية **مستوى الطاقة**: متوسط عالي (٧).	ضع الدجاجة مع جعل جزء الصدر لأسفل على حامل الشي. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف الوقت. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. واتركه لمدة ٥–١٠ دقائق.
قطع الدجاج حتى ٢ رطل	**مدة الطهي**: ٧–١٠ د / ٠,٥ كيلو جرام. ٨٠ درجة مئوية للحم الغامق ٧٥ درجة مئوية للحم الفاتح **مستوى الطاقة**: متوسط عالي(٧)	ضع عظم الدجاج لأسفل في الطبق، مع وضع الأجزاء السميكة تجاه جوانب الطبق. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف وقت الطهي. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. واتركه لمدة ٥–١٠ دقائق.

دليل طهي الأطعمة البحرية في الميكروويف

- قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة.
- ضع الأسماك على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- استخدم غطاء مُحكم الإغلاق ليتم طهي الأسماك بالبخار. إذا استخدمت غطاء من الورق الشمعي أو ورق المائدة سيقل احتفاظ الغطاء بالبخار.
- لا تدع الأسماك تتعرض للنضج الزائد؛ وتأكد من درجة نضجها عند مرور الحد الأدنى من مدة للطهي.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
الشرائح حتى ٠,٧ كيلو جرام	**مدة الطهي:** ٧–١١ دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام **مستوى الطاقة:** متوسط – عالي(٧).	قم بوضع الشرائح على الحامل الخاص بالشي مع وضع الأجزاء السميكة تجاه الجانب الخارجي للحامل. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. عند مرور نصف وقت الطهي قم بقلب الشرائح وإعادة ترتيبها. قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. واتركها لمدة ٣–٥ دقائق.
الشرائح المخلية حتى ٠,٧ كيلو جرام	**مدة الطهي:** ٤–٨ دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام **مستوى الطاقة:** متوسط – عالي(٧).	ضع الشرائح المخلية في طبق الطهي، مع وضع الشرائح الرفيعة إلى أسفل. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. إذا كان السُمك أكثر من ١/٢ بوصة، قم بقلب الشرائح وإعادة ترتيبها عند مرور نصف مدة الطهي. قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. واتركها لمدة ٢–٣ دقائق.
الجمبري حتى ٠,٧ كيلو جرام	**مدة الطهي:** ٤–٦,٥ دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام **مستوى الطاقة:** متوسط – عالي(٧).	ضع حبات الجمبري في طبق الطهي دون تداخل ودون وضعه فوق بعض. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. استمر في الطهي حتى يُصبح جافاً وغير شفاف، ثم قم بالتقليب مرتين أو ثلاثة مرات. واتركها لمدة ٥ دقائق.

دليل طهي البيض في الميكروويف

- يحظر طهي البيض دون تقشيره ولا تقم أيضاً بتسخين البيض المطهي جيداً دون تقشيره؛ لأنه قد ينفجر.
- قم دوماً بثقب البيض حتى لا ينفجر.
- قم بطهي البيض للمدة المحددة له، حيث يصبح جافاً إذا زاد نضجه.

دليل طهي الخضروات في الميكروويف

- يجب غسل الخضروات قبل الطهي مباشرةً. غالباً لا تحتاج إلى ماء إضافي. عند طهي الخضراوات الكثيفة مثل، البطاطس والجزر والفاصوليا الخضراء، أضف ربع كوب من الماء.
- تنضج الخضراوات الصغيرة الحجم (الجزر المُقطع شرائح والبازلاء) أسرع من الخضراوات كبيرة الحجم.
- يجب وضع الخضروات الكاملة مثل، البطاطس والقرع والذرة على شكل دائرة فوق القرص الدوار قبل بدء الطهي. تنضج بشكل متساو إذا تم قلبها بعد مرور نصف مدة الطهي.
- ضع دوماً الأطراف النهائية للخضروات مثل، الهليون والبروكللي، باتجاه حافة الطبق مع وضع الأطراف الأمامية تجاه وسط الطبق.
- عند طهي الخضروات المقطعة، قم دائماً بتغطية الطبق بواسطة غطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه مع الميكروويف وبه فتحه.
- يجب ثقب الخضروات الكاملة التي لم يتم تقشيرها مثل البطاطس والقرع والباذنجان عدة ثقوب قبل الطهي لمنع تعرضها انفجارها.
- للطهي بشكل متساو، قم بقلب الخضروات الكاملة أو أعد ترتيبها عند مرور نصف مدة الطهي.
- وبشكل عام، كلما زادت كثافة الطعام، يجب أن تزيد مدة الانتظار. (تشير مدة الانتظار إلى الوقت اللازم للخضروات ذات الكثافة العالية والأطعمة كبيرة الحجم ليتم نضجها بعد خروجها من الفرن.) يمكن ترك البطاطس المشوية على المنضدة لمدة خمس دقائق حتى يكتمل طهيها، بينما يمكن تقديم طبق من البازلاء مباشرةً.

دليل الإزالة الأوتوماتيكة للثلج

- اتبع الإرشادات الموجودة أدناه عند إزالة الثلج عن الأنواع المختلفة من الأطعمة.

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
١	اللحوم	١٠٠–٢٠٠٠ جرام	٢٠–٦٠ دقيقة	قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. قم بقلب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن والخنزير وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفري.
٢	الدواجن	١٠٠–٢٠٠٠ جرام	٢٠–٦٠ دقيقة	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم قم بقلب الدواجن، عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاجة بكامل حجمها أو أجزاءها.
٣	الأسماك	١٠٠–٢٠٠٠ جرام	٢٠–٥٠ دقيقة	قم بحماية ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. قم بتقليب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.
٤	الأطعمة البحرية	١٠٠–٢٠٠٠ جرام	٢٠–٥٠ دقيقة	قم بحماية ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. قم بتقليب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج طهي الجمبري والمحار.
٥	الخبز/ الكعك	١٠٠–٧٠٠ جرام	٥–٣٠ دقيقة	ضع الخبز على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. ضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابه.) يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكعك الجبن الفطيرة المحلاة. وهو لا يناسب الحلوى وكعك الفواكه والكريمة وكذلك الكعك المغطى بالشكولاته.

ملاحظات

تحقق من مدى فك تجميد الأطعمة عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. بعد المرحلة الأخيرة، قد لا تزال بعض الأجزاء الصغيرة مجمدة؛ اتركها لإكمال إذابة تجميدها. لا تقم بعملية فك التجميد حتى تتم إذابة الثلج بالكامل. يؤدي لف قطع اللحم والأسماك بشرائح صغيرة من ورق الألمونيوم إلى منع نضج الأطراف قبل فك تجميد الأجزاء الوسطى من الطعام. لذلك، استخدم شرائح رفيعة ومسطحة وناعمة من ورق الألمونيوم لتغطية الأطراف والأجزاء الرفيعة من الطعام.

وصفات الطهي

يخني اللحم البقري والشعير

٦٧٥ جرام من اللحم البقري المُقطع على شكل مكعبات، كل مكعب طوله ٠,٥ بوصة.
عدد نصف كوب من البصل المُقطع.
عدد ٢ ملعقة دقيق كبيرة.
عدد ١ ملعقة كبيرة من صلصة ووررسسترشاير
عدد ١ علبة (٣٨٠–٤٠٥ جرام) من مرق اللحم البقري.
عدد ٢ ثمرة جزر متوسطة الحجم ومقطعة إلى شرائح طولها ٠,٥ بوصة (حوالي ١ كوب)
عدد نصف كوب من الشعير
عدد ١ ورقة من نبات الشمعية
عدد ربع ملعقة كبيرة من الفلفل
عدد ١ عبوة (٢٥٠–٢٨٠) من البازلاء المجمدة، بعد فك تجميدها

١. قم بخلط اللحم والبصل والدقيق وصلصة الوورسسترشاير جيداً في إناء. قم بالتغطية. قم بالطهي لمدة ٦–٨ دقائق في المستوى "عالي"(٠) ((High(0)) حتى يختفي اللون الوردي للحم وقم بالتقليب مرة.
٢. ثم قم بوضع مرق اللحم والجزر والشعير وورقة نبات الشمعية والفلفل مع التقليب. وقم بتغطيته بغطاء. ثم قم بالطهي لمدة ١– ١:٣٠ ساعة في المستوى المتوسط حتى ينضج اللحم والجزر، ثم قم بالتقليب ٢–٣ مرات.
٣. ثم قم بإضافة البازلاء وتقليبها. وقم بتغطيته بغطاء. وقم بطهيه لمدة ١٠ دقائق في مستوى الطاقة المتوسط. واتركه لمدة ١٠ دقائق. قم بإزالة ورق نبات الشمعية قبل التقديم.

يكفي ٦ أشخاص.

طاجن البروكلي بالجبن

عدد ربع كوب من الزبد أو السمن النباتي
عدد ربع كوب من البصل المُقطع.
عدد ١,٥ ملعقة كبيرة من الدقيق
نصف ملعقة كبيرة من الملح
نصف ملعقة كبيرة من المستردة الجافة
ثمن ملعقة كبيرة من الفلفل
عدد ١,٥ كوب من اللبن
عدد نصف كوب فلفل أحمر مُقطع
٢٢٥ جرام (عدد ٢ كوب) من الجبن الشيدر المبشور
عدد ١ عبوة ٢٥٠–٢٨٠ جرام من البروكلي المُقطع المجمد، بعد فك تجميده
عدد ٤ كوب من المكرونة المطهوة ذات الشكل الحلزوني (٢٢٥ جرام).

١. قم بطهي الزبد والبصل لمدة ١–٢ دقيقة في المستوى العالي(٠) في طاجن حجمه نصف جالون حتى يُصبح البصل ليناً، وقم بالتقليب مرة واحدة.
٢. أضف الدقيق والملح والمستردة والفلفل مع التقليب الجيد. قم بالطهي لمدة ٣٠–٦٠ ثانية في المستوى المرتفع حتى درجة الغليان (٠). قم بإضافة اللبن وتقليبه حتى يصبح المزيج أملساً.
٣. ثم أضف الفلفل الأحمر وتقليبه مع الخليط. وقم بالطهي لمدة ٢–٣ دقائق في المستوى العالي (٠) حتى درجة الغليان وحتى يُصبح سميكاً، ثم قم بالتقليب مرتين. ثم أضف الجبن واستمر في تقليبه إلى أن يذوب.
٤. أضف البروكلي والمكرونة، وامزجها جيداً. وقم بتغطيته. وقم بالطهي لمدة ٤–٦ دقائق في المستوى العالي (٠) حتى تتم عملية التسخين، ثم قم بالتقليب مرة واحدة. وقم بالتقليب قبل التقديم.

يكفي ٦ أشخاص.

سلطة البطاطس الدافئة

٩٠٠ جرام من البطاطس الصغيرة الحمراء المقطعة إلى قطع طولها ٠,٥ بوصة
عدد ٤ شريحة من لحم الخنزير (غير المطهي) مقطعة إلى قطع طولها ٠,٥ بوصة.
عدد ربع كوب من البصل المُقطع.
عدد ٢ ملعقة كبيرة من السكر
ملعقة كبيرة من الملح
ملعقة كبيرة من الدقيق
نصف ملعقة من حبوب الكرفس
ثمن ملعقة كبيرة من الفلفل
عدد ٢,٥ ملعقة كبيرة من خل التفاح

١. ضع البطاطس وربع كوب من الماء في إناء حجمه نصف جالون. وقم بتغطيته. قم بطهي البطاطس في المستوى العالي(٠) إلى أن تنضج (لمدة ٧–١٠– دقيقة)؛ ثم قم بالتقليب مرتين. قم بتصفيتها ووضعها جانباً لكي تبرد قليلاً.
٢. قم بطهي لحم الخنزير في إناء متوسط الحجم في المستوى العالي (٠) حتى يصبح هشاً (لمدة ٢,٥ – ٣,٥ دقائق)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة. ثم ضع اللحم على ورق المائدة. احتفظ بملعقة كبيرة من مرق الشواء.
٣. اخلط البصل ومرق الشواء. ضع فوقه غطاء من البلاستيك مع ترك فتحة لإخراج البخار. استمر في الطهي في المستوى العالي (٠) حتى يتم النضج (لمدة ١,٥–٢,٥ دقيقة)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة.
٤. أضف السكر والملح والدقيق وحبوب الكرفس والفلفل مع التقليب. استمر في الطهي في المستوى العالي (٠) حتى يصل إلى مرحلة الغليان (لمدة ٣٠–٤٠ ثانية). ثم أضف الخل بالإضافة إلى نصف كوب من الماء مع التقليب. قم بالطهي في المستوى العالي (٠) حتى يصل السائل إلى درجة الغليان ويُصبح سميكاً بعض الشيء (لمدة ١–٢ دقائق)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة. ثم أضف اللحم إلى الخليط. ثم صب الخليط على البطاطس. وقم بالتقليب جيداً.

يكفي ٦ أشخاص.

حساء الفول الأسود

مقدار ١ كوب من البصل المُقطع.
عدد ١ فص ثوم مفروم
عدد ٢ علبة (وزن كل علبة ٤٢٠ جرام) من الفول الجاف
عدد ١ علبة من يخني الطماطم المقطعة (٣٩٠–٤٥٠ جرام)
عدد ١ علبة (٣٨٥–٤٠٥) جرام من مرق الدجاج.
عدد ١ علبة (١٩٥–٢٤٠) جرام من الذرة
عدد ١ علبة (١١٠ جرام) من صلصة الفلفل الأخضر الحار المُقطع
عدد ١–٢ ملعقة كبيرة من الكمون حسب الذوق

١. ضع البصل والثوم في إناء حجمه ثلاثة أرباع جالون. قم بالتغطية. ثم قم بالطهي في المستوى العالي (٠) لمدة ٢–٤ دقيقة حتى يتم النضج.
٢. أضف علبة واحدة من الفول وقم بهرس الفول باستخدام شوكة. ثم أضف المقادير المتبقية؛ وقلبها جيداً.
٣. تابع الطهي دون وضع الغطاء في المستوى العالي (٠) لمدة ١٠ دقائق؛ مع التقليب. اخفض مستوى الطاقة إلى متوسط واتركه لمدة ٥ دقائق. قم بالتقليب قبل التقديم.

يصنع حوالي نصف جالون

دليل استكشاف المشكلات وحلها

قبل الاتصال بمسؤول الصيانة للفرن، راجع هذه القائمة من المشكلات المحتملة وحلولها.

لا تعمل شاشة الفرن ولا الفرن ذاته.

- صل القابس في مصدر للتيار الكهربي ذو طرف أرضي بشكل صحيح.
- إذا كان مقبس التيار الكهربي يعمل من خلال مفتاح، تأكد من تشغيل المفتاح.
- قم بإخراج القابس من مصدر التيار، وانتظر عشر ثوان، ثم أدخله مرة أخرى.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربائي أو استبدال أي منصهر يحتاج للتبديل.
- قم بتوصيل جهاز آخر بمقبس التيار، إذا لم يعمل الجهاز، اطلب من فني كهربائي إصلاح المقبس.
- قم بتوصيل الفرن بمقبس آخر.

شاشة الفرن تعمل، ولكن الفرن لا يعمل.

- تأكد من أن الباب مغلق بإحكام.
- تحقق من عدم وجود أي مواد تغليف أو غيرها من المواد الأخرى عالقة بقفل الباب.
- تحقق من عدم تعرض الباب للتلف.
- اضغط الزر "إلغاء" (Cancel) مرتين وأعد إدخال إرشادات الطهي.

يتم فصل التيار الكهربي قبل مرور المدة الزمنية المحددة.

- إذا لم يكن هناك طاقة ناتجة، أخرج القابس من مصدر التيار وانتظر مدة ١٠ ثوان، ثم صله مرة أخرى. في حالة انقطاع التيار الكهربي، سيعرض مؤشر الساعة "88:88"، أعد ضبط الساعة وأية تعليمات للطهي.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربائي أو استبدال أي منصهر يحتاج للتبديل.

يتم طهي الطعام ببطء شديد.

- تأكد من أن الفرن يعمل من خلال سلك ١٠ أمبير الخاص به. قد يؤدي تشغيل جهاز آخر على نفس الدائرة الكهربائية إلى حدوث نقص فولتي. إذا اقتضت الحاجة، انقل الفرن إلى دائرة مخصصة له.

تشاهد شرر أو ماس كهربي.

- أخرج أية أدوات أو أواني طهي أو أربطة معدنية من الفرن. إذا كنت تستخدم ورق الألمونيوم، استخدم فقط شرائط صغيرة واترك مسافة بوصة (٢,٥ سم) واحدة على الأقل بين الورق الألومنيوم وجدران الفرن الداخلية.

القرص الدوار لزج أو يصدر أصواتا.

- نظف القرص الدوار والحلقة الدوارة وأرضية الفرن.
- تأكد من أن القرص الدوار والحلقة الدوارة موضوعان بشكل صحيح.

يسبب استخدام الميكروويف حدوث تشويش بجهازي الراديو أو التليفزيون.

- يشبه ذلك التشويش ما يحدث نتيجة استخدام الأجهزة الصغيرة الأخرى مثل مجففات الشعر. انقل الميكروويف بعيداً عن الأجهزة الأخرى، مثل التليفزيون أو الراديو.

العناية والتنظيف

- اتبع الإرشادات التالية لتنظيف الفرن والعناية به.
- حافظ على نظافة التجويف الداخلي للفرن. قد تلتصق بقايا الطعام والسوائل المسكوبة بجدران الفرن، مما يؤثر في كفاءة عمل الفرن.
- امسح السوائل المسكوبة مباشرةً. استخدم قطعة قماش مبللة مع الصابون. يحظر استخدام المواد المنظفة الخشنة.
- للمساعدة في إذابة أجزاء الطعام والسوائل الملتصقة بالفرن، قم بتسخين مقدار فنجانين من الماء (أضف عصير ليمون إلى الماء إذا كنت ترغب في الاحتفاظ برائحة زكية للفرن) في كوب سعته ٤ فناجين بأعلى طاقة ولمدة ٥ دقائق حتى يغلي. اترك الماء بالفرن لمدة دقيقة أو دقيقتين.
- أخرج الصينية الزجاجية من الفرن عند تنظيف الفرن أو الصينية. تعامل مع الصينية بحرص لتجنب تعريضها للكسر ولا تضعها في الماء بعد الطهي مباشرةً. اغسل الصينية بحذر بماء دافئ وصابون أو اغسلها في غسالة الأطباق.
- نظف السطح الخارجي للفرن بالصابون باستخدام قطعة قماش مبللة. ثم جففه بقطعة من القماش الناعم. لتجنب تعريض أجزاء تشغيل الفرن للتلف، لا تدع الماء يسيل في الفتحات.
- اغسل الجزء الزجاجي للباب بالماء والصابون اللطيف. تأكد من استخدام قطعة قماش ناعمة لتجنب خدشه.
- إذا تراكم البخار فوق سطح باب الفرن من الداخل أو الخارج، قم بمسحه بقطعة قماش ناعمة. يمكن أن يتراكم البخار عند تشغيل الفرن في مكان ترتفع به نسبة الرطوبة ولا يدل ذلك بأي حال على حدوث تسريب في الميكروويف.
- لا تقم أبداً بتشغيل الفرن دون وجود طعام بداخله، فقد يعرض ذلك أنبوبة الماجنترون أو الصينية الزجاجية للتلف. قد ترغب في ترك فنجان من الماء في الفرن أثناء عدم استخدامه لتجنب التلف الذي قد يحدث في حالة تشغيل الفرن بطريق الخطأ.

المواصفات

رقم الطراز	MW123ST
تجويف الفرن	١,٢ قدم مكعب
مستويات التحكم	١٠ مستويات طاقة، تتضمن فك التجميد
المؤقت	٩٩ دقيقة و٩٩ ثانية
مصدر التيار الكهربي	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
استهلاك طاقة الميكروويف	١٥٥٠ وات
الطاقة الناتجة	١٠٠٠ وات (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥٢٣ (عرض) × ٢٩٩ (ارتفاع) × ٤٥٦ (عمق)
أبعاد تجويف الفرن	٣٦٨ (عرض) × ٢٣٩ (ارتفاع) × ٣٩٦ (عمق)
الوزن الصافي	١٦ كيلوجرام

SAMSUNG
ELECTRONICS

Samsung Electronics Co., Ltd